



Rabarbraterte med mandelfyll

Ingredients

Mørdeig:

- ♥ 250 g hvetemel
- ♥ 90 g melis
- ♥ 120 g smør
- ♥ 1 egg

Mandelfyll:

- ♥ 100 g mandler
- ♥ 100 g smør
- ♥ 100 g sukker
- ♥ 2 egg

Rabarbrafyll:

- ♥ 250 g rabarbra
- ♥ 0,5 dl sukker
- ♥ 2 ss vann

Pynt:

- ♥ 2 ss sukker
- ♥ 2 ss mandelflak
-
- ♥ melisdryss



Instructions

Tertebunn:

Ha mel, melis og smør i en food processor. Kjør blandingen sammen slik at smøret

fordeler seg fint i det tørre. Tilsett egget og kjør videre til du ser at deigen begynner å samle seg.

Trykk deigen utover i en smurt tertiform (26 cm i diameter). Prikk bunnen med en gaffel.

Dekk formen med bakepapir og legg i keramiske bakekuler (tørkede erter eller bønner kan også fint brukes, se tips).

Forstek mørdeigsbunnen midt i ovnen ved 200°C i 10 minutter. Ta kaken ut av ovnen og senk temperaturen på ovnen til 180°C. Fjern forsiktig bakepapiret og kulene. Avkjøl.

Mandelfyll:

Mal mandlene fint. Pisk mykt smør sammen med sukkeret. Tilsett eggene og pisk videre til en bløt og luftig krem. Vend inn de finmalte mandlene.

Rabarbrafyll:

Rens rabarbra og del i biter. Legg dem i en ildfast form og dryss over sukkeret. Ha litt vann i formen og la rabarbraen varmes i ovnen ved 180°C i 10 minutter slik at de blir møre og lett karamelliserte.

Montering og steking:

Smør mandelfyllet jevnt utover i bunnen av tertiformen.

Legg på rabarbrabitene. Dryss over sukker og mandelflak.

Stek tertent midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt.

Avkjøl og sikt over melis til pynt.

Tips

♥ Det er lurt å legge bakepapir og bakekuler i tertiformen under forsteking av tertebunnen. Det forhindrer nemlig at kantene på deigen krymper nedover under forsteking. Keramiske bakekuler, som jeg bruker, fås kjøpt i de fleste kjøkkenutstysforretninger. Tørkede erter eller bønner fungerer imidlertid like bra!

♥ Rabarbraterten smaker aller best samme dag den er laget.

♥ Server kaken gjerne med en kule iskrem.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23182>